żenia. Dzieci nie powinny bawić się sprzętem. Nie powinno być wykonywane czyszczenie i konserwacja sprzętu przez dzieci bez nadzoru.

- Nie stawiaj urządzenia na mokrej powierzchni.
- Trzymaj urządzenie i przewód zasilający z daleka od płyt grzewczych i palników.
- Nie wkładaj twardych przedmiotów (łyżeczka, łopatka, itp.) do misy podczas pracy urządzenia.
- Używanie akcesoriów innych niż rekomendowane przez producenta może spowodować pożar, porażenie prądem lub uszkodzenia ciała.
- Nie wolno ocierać elektrycznego przewodu zasilającego o ostre krawędzie ani gorące powierzchnie.
- Urządzenia nie wolno dotykać wilgotnymi rękoma, wkładać pod strumień bieżącej wody ani zanurzać w cieczach.



UWAGA!

Nieprzestrzeganie grozi uszkodzeniem mienia

- Nie wyciągaj wtyczki z gniazdka sieci pociągając za przewód.
- Napęd postaw w pobliżu gniazdka sieci na twardym stabilnym podłożu tak, aby nie zasłaniać otworów wentylacyjnych w obudowie.
- Urządzenie zawsze podłączaj do gniazdka sieci elektrycznej (jedynie prądu przemiennego) o napięciu zgodnym z podanym na tabliczce znamionowej urządzenia.
- Nie zanurzaj napędu urządzenia w wodzie, ani nie myj go pod bieżącą wodą.
- Do mycia obudowy nie używaj agresywnych detergentów w postaci emulsji, mleczka, past, itp. Mogą one między innymi usunąć naniesione informacyjne symbole graficzne takie, jak: oznaczenia, znaki ostrzegawcze, itp.
- Nie myj metalowych części w zmywarce. Agresywne środki czyszczące stosowane w tego typu urządzeniach powodują ciemnienie w/w części. Myj je ręcznie pod bieżącą wodą z użyciem płynu do mycia naczyń i miękkiej szczoteczki.
- Urządzenie powinno być użytkowane tylko wewnątrz pomieszczeń.



WSKAZÓWKA

Informacje o produkcie i wskazówki dotyczące użytkowania

- Urządzenie jest przeznaczone do użytku domowego. W przypadku wykorzystywania go do celów biznesu gastronomicznego, warunki gwarancji zmieniają się.
- Niniejsze urządzenie nie jest przeznaczone do użytku zarobkowego lecz skonstruowane z przeznaczeniem do przetwarzania ilości typowych dla gospodarstwa domowego itp.
- Urządzenie przeznaczone jest do użytku domowego oraz podobnego zastosowania w miejscach takich jak:
  - zaplecza kuchenne dla personelu w sklepach, biurach i innych środowiskach pracy,
  - przez gości w hotelach, motelach i innych obiektach mieszkalnych,
  - gospodarstwa agroturystyczne,
  - pensjonaty typu „bed and breakfast”.
- Używaj tylko dla takiej ilości produktów i czasu przygotowania, które są typowe dla gospodarstwa domowego; patrz rozdział „Przepisy/składniki/przygotowanie“.
- Urządzenie nie wymaga przeglądów ani konserwacji.
- Przed pierwszym użyciem usuń wszystkie materiały opakowaniowe i dokładnie umyj elementy wyposażenia.
- Po zakończeniu pracy wyjmij przewód przyłączeniowy z gniazdka sieci.

Dane techniczne

Parametry techniczne podane są na tabliczce znamionowej wyrobu.

Robot kuchenny jest urządzeniem klasy II.

Robot kuchenny spełnia wymagania obowiązujących norm.

Urządzenie jest zgodne z wymaganiami dyrektyw:

– Sprzęt elektryczny przeznaczony do użytku w określonych granicach napięcia (LVD) – 2006/95/EC.

– Kompatybilność elektromagnetyczna (EMC) – 2004/108/EC.

Wyrób oznaczono znakiem CE na tabliczce znamionowej.

Deklaracja zgodności CE znajduje się na stronie www.zelmer.pl.

Opis urządzenia

Otwórz składane kartki z rysunkami.

Korpus urządzenia

1 **Przełącznik obrotowy**

0/off = stop

M = włączenie chwilowe (najwyższa liczba obrotów, przytrzymaj przełącznik) – funkcja pulse

Zakresy 1–2, prędkość robocza:

1 = niska liczba obrotów,

2 = wysoka liczba obrotów.

2 **Pokrywa osłaniająca napęd**

Pokrywę nałóż, jeżeli mikser nie jest używany.

3 **Schowek na przewód zasilający**

4 **Otwory wentylacyjne**

5 **Nóżki z przyssawkami**

Urządzenie ustawiaj na gładkim i czystym blacie roboczym.

Miska z wyposażeniem/narzędzia

6 **Miska**

Nałóż i przekręć aż do oporu w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara (nosek miski w wycięciu na korpusie urządzenia podstawowego).

7 **a Pokrywka**

Nałóż (strzałkę na pokrywie na strzałkę na uchwycie) i przekręć aż do oporu w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara (nosek pokrywy na wycięciu w korpusie urządzenia, strzałki na pokrywie i obudowie pokrywają się).

b Otwór wsypowy

Wyjmij popychacz i włóż produkty.

c Popychacz (= miarka)

Popychanie produktów przeznaczonych do cięcia i tarcia.

8 **a Nóż uniwersalny**

b Tarcza do ubijania

9 **a Uchwyt tarcz**

do zamocowania tarcz.

b Tarcza do cięcia – grubo/cienko

c Tarcza do tarcia na wiórki – grubo/drobno

d Tarcza do przecierania

Mikser

10 **Pojemnik miksera**

Nałóż i przekręć aż do oporu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (zamek bagnetowy).

11 **a Pokrywka**

Nałóż i przekręć mocno w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.

b Otwór wsypowy

Zdejmij lejek i włóż potrzebne składniki.

c Lejek

Ułatwia dodawanie płynnych składników.

Obsługa

Urządzenie i wyposażenie należy przed pierwszym użyciem dokładnie wyczyścić, patrz rozdział „Czyszczenie i konserwacja".

Przygotowanie

- Korpus urządzenia postaw na gładkiej i czystej powierzchni. Otwory wentylacyjne nie mogą być zasłonięte.
- Wtyczkę włóż do gniazdka sieciowego.

Miska z wyposażeniem/narzędzia



Niebezpieczeństwo zranienia obracającymi się narzędziami!

Podczas pracy urządzenia nie wolno wkładać rąk do miski (po wyłączeniu urządzenia napęd pracuje jeszcze przez krótki czas). Narzędzia wymieniaj tylko wtedy, jeżeli napęd jest wyłączony i nieruchomy.

- Miskę (6) nałóż na korpus maszyny i przekręć aż do oporu w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara (nosek miski w wycięciu na korpusie urządzenia podstawowego).
- Załóż narzędzie (8/9) tak, jak opisano w odpowiednim rozdziale. Wybór narzędzi patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie".
- Włóż składniki tak, jak opisano w odpowiednim rozdziale. Wybór narzędzi patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie".
- Nałóż pokrywę (7a) (strzałkę na pokrywie na strzałkę na uchwycie) i przekręć aż do oporu w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara, (nosek pokrywy na wycieciu w korpusie urzadzenia).

  Strzałki muszą się dokładnie pokrywać – jak pokazano na rysunku.
- Pokrętło przełącznika nastaw na żądaną prędkość, patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie".



Urządzenie daje się włączyć tylko wtedy, jeżeli miska i pokrywa są założone i zablokowane (obydwa noski w wycięciu na korpusie urządzenia podstawowego, strzałki na pokrywie i obudowie pokrywają się).

Nóż uniwersalny

do rozdrabniania, siekania i zagniatania.



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Nóż chwytaj tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego (górna część).

- Załóż nóż (8a).
- Włóż składniki.
- Nałóż pokrywę (7a) z popychaczem (7c).
- Pokrętło przełącznika (1) nastaw na żądaną prędkość, patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie".

- W celu dodania składników przekręć przełącznik obrotowy do pozycji 0/off.
- Wyjmij popychacz (7c) włóż składniki przez otwór wsypowy (7b).



Podczas rozdrabniania i siekania stopień rozdrabniania wzrasta z czasem przeróbki.

Tarcza do ubijania

do bitej śmietany, piany z białek, do mieszania.

- Załóż tarczę do ubijania (8b).
- Włóż składniki.
- Nałóż pokrywę (7a) z popychaczem (7c).
- Pokrętło przełącznika (1) nastaw na żądaną prędkość, patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie“.
- W celu dodania składników nastaw pokrętło na stopień 1.
- Wyjmij popychacz (7c) i włóż składniki przez otwór wsypowy (7b).

Tarcze do rozdrabniania

– Tarcza do cięcia (9b)
  np. do cięcia ogórków, kapusty, buraków, kalarepy.
– Tarcza do tarcia (9c)
  np. do tarcia marchewki, selera.
– Tarcza do przecierania (9d)
  np. ziemniaków



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Tarcze rozdrabniające chwytaj tylko za uchwyt z tworzywa sztucznego.



Noże mogą się stępić.

Tarcz do rozdrabniania nie używaj do tarcia twardego sera.

- Załóż uchwyt tarcz (9a).
- Załóż tarczę do rozdrabniania (9b/9c/9d).
  Odpowiednia strona do cięcia/tarcia musi być zwrócona do góry.
- Nałóż pokrywę (7a).
- Pokrętło przełącznika nastaw na żądaną prędkość, patrz „Przepisy/składniki/przygotowanie“.
- Włóż produkty przeznaczone do cięcia lub tarcia (7b) i popychaj popychaczem (7c) nie używając siły.



Większość produktów można przerabiać przy zakresie prędkości 1; tylko twarde produkty wymagają zakresu prędkości 2.

Po pracy

- Pokrętło przełącznika nastaw na zakres 0/off.
- Pokrywę przekręć aż do oporu w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara i zdejmij.
- Miskę przekręć aż do oporu w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara i zdejmij.
- Wyjmij narzędzie.

Mikser



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera/obracającym się napędem.

Nie wkładaj rąk do założonego miksera i pracuj tylko z założoną pokrywą.

Mikser zakładaj i zdejmuj tylko wtedy, jeżeli urządzenie jest wyłączone a napęd nieruchomy.



Niebezpieczeństwo poparzenia!

Podczas obróbki gorących produktów wydostaje się para przez lejek w pokrywie. Można miksować maksymalnie 0,4 litra gorących płynów.



Uwaga! Mikser może ulec uszkodzeniu.

Nie wolno miksować bardzo mocno zamrożonych owoców ani jarzyn.

Nie włączaj pustego miksera.

Miksowanie

Podczas pracy miksera miska (6) i pokrywa (7a) muszą być założone i zablokowane.

Wyjmij narzędzia z miski!

- Zdejmij pokrywę osłaniającą napęd (2).
- Pojemnik miksera (10) nałóż i przekręć aż do oporu w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara.
- Włóż składniki, patrz "Przepisy/składniki/przygotowanie".

Maksymalna ilość płynnych składników = 1 litra (maksymalnie 0,4 litra pieniących lub gorących płynów).

Optymalna ilość miksowanych składników stałych = 100 gramów.

- Nałóż pokrywę (11a) i przekręć aż do oporu w kierunku **przeciwnym** do ruchu wskazówek zegara.
- Pokrętło przełącznika nastaw na żądaną prędkość, patrz "Przepisy/składniki/przygotowanie".

Po zmiksowaniu

- Pokrętło przełącznika nastaw na zakres 0.
- Mikser przekręć aż do oporu w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara i zdejmij.
- Pokrywę przekręć aż do oporu w kierunku **zgodnym** z ruchem wskazówek zegara i zdejmij.

Wskazówka: Mikser umyj najlepiej zaraz po użyciu, patrz rozdział "Czyszczenie i pielęgnacja".

Dodawanie składników

- Pokrętło przełącznika przekręć na 0 (albo jak podano w przepisie).
- Zdejmij pokrywę (11a) i dodaj składniki,

albo

- Wyjmij lejek z pokrywy i stałe składniki dodawaj stopniowo przez otwór wsypowy (11b),

albo

- Płynne składniki dodaj przez lejek (11c).

Usuwanie drobnych usterek

Usterka

Urządzenia nie można włączyć.

Przyczyna

Miska lub pokrywa nie są zablokowane.

Usunięcie usterki

Miskę/pokrywę załóż prawidłowo i zablokuj.

Ponownie włącz urządzenie.

W przypadku wystąpienia innych usterek proszę zwrócić się do naszego punktu serwisowego.

Czyszczenie i konserwacja



Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

Korpusu urządzenia nie wolno nigdy zanurzać w wodzie ani myć pod bieżącą wodą.



Powierzchnia urządzenia może ulec uszkodzeniu. Nie stosuj żadnych szorujących środków czyszczących.

Czyszczenie korpusu urządzenia

- Wyjmij wtyczkę z gniazdka sieciowego.
- Urządzenie wytrzyj wilgotną ścierką.
- W razie potrzeby użyj trochę płynu do mycia naczyń.

Czyszczenie miski i wyposażenia



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami!

Noże i tarcze do rozdrabniania chwytaj tylko za uchwyty z tworzywa sztucznego.

Wszystkie części można myć w zmywarce do naczyń. Zwróć uwagę, aby części z tworzywa sztucznego nie zostały zablokowane w zmywarce, ponieważ mogą ulec deformacji. Noże umieść otworem na dół w taki sposób, aby nie uszkodziły innych elementów.

Przy tarciu marchewki, czerwonej kapusty itp. elementy z tworzywa sztucznego zabarwiają się na czerwono. Można je wyczyścić za pomocą kilku kropel oleju jadalnego.

Czyszczenie miksera



Niebezpieczeństwo zranienia ostrymi nożami miksera!

Noże miksera nie chwytaj gołymi rękoma. Do czyszczenia noży używaj szczotki.

Mikser umyj najlepiej zaraz po użyciu. W ten sposób nic nie przyschnie i tworzywo sztuczne nie ulegnie zniszczeniu (np. pod wpływem olejków eterycznych lub przypraw).

Pokrywę miksera i lejek można myć w zmywarce do naczyń. Nie wkładaj pojemnika miksera do zmywarki; umyj pod bieżącą wodą (nie pozostawiaj pojemnika w wodzie).

Przechowywanie

- Nałóż pokrywę osłaniającą napęd (napęd miksera), (rysunek 2).
- Nałóż miskę z narzędziami (rysunek 6).
- Przewód zasilający nawiń na uchwyt (rysunek 3).

Przepisy/składniki/przygotowanie

Narzędzie	Zakres	Czas	Przepisy/składniki/przygotowanie
	1/2		**Zioła i zielenina (z wyjątkiem szczypiorku)** Ilość: 10 do 50 g ● Zioła lub zieleninę włóż do suchej miski.
	P		**Cebula, czosnek** Ilość: od 1 cebuli, poćwiartowanej, do 300 g od 1 ząbka czosnku do 300 g ● Siekaj, aż do odpowiedniego stopnia rozdrobnienia.
	2/P	wielokrotnie po 2 sekundy	**Warzywa lub ziemniaki, surowe** (do zupy, sosu, farszu) Ilość: 50 do 300 g ● Jarzyny podziel na większe kawałki i włóż do miski.
	2		**Twardy ser (np. parmezan)** Ilość: 10 do 200 g ● Ser pokój w kostkę i siekaj do żądanego stopnia rozdrobnienia.
	2		**Bułka tarta** Ilość: 1–4 suche bułki ● Bułki pokrój na ćwiartki i siekaj do żądanego stopnia rozdrobnienia.

Narzędzie	Zakres	Czas	Przepisy/składniki/przygotowanie
	2		**Mięso, wątroba (na mięso siekane, tatar itd.)** Ilość: 10 do 500 g ● Usuń kości, chrząstki, skórę i ścięgna. Mięso pokrój w kostkę. Ciasta mięsne, farsze i pasztety: ● Mięso (wołowina, wieprzowina, cielęcina, drób, jak również ryba itd.) włóż do miski razem z pozostałymi składnikami i przyprawami i mieszaj aż do wyrobienia ciasta.
	2	ok. 1 min	**Ciasto drożdżowe** maks. 500 g mąki 30 g drożdży 250 ml ciepłego mleka 1 jajko + 1 żółtko cukier waniliowy 40 g cukru 60 g tłuszczu (letniego) otarta skórka z ½ cytryny (aromat skórki cytrynowej) ● Wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturę. ● Jeżeli ciasto jest już gładkie, pozostaw je w ciepłym miejscu do wyrośnięcia.
	2	ok. 1 min	**Ciasto ucierane** 4 jajka 250 g cukru 1 paczka cukru waniliowego 250 g masła lub margaryny (o temperaturze pokojowej) maks. 500 g mąki 1 paczka proszku do pieczenia 125 ml mleka ● Ciasto mieszaj tak długo, aż będzie całkiem gładkie i bez grudek.
	2	ok. 1,5 min do 2 min	**Sorbet truskawkowy** 250 g mrożonych truskawek 100 cukru-pudru 180 ml śmietany (prawie 1 kubek) ● Wszystkie składniki włóż do miski. Natychmiast włącz urządzenie, w przeciwnym przypadku tworzą się grudki. Mieszaj tak długo, aż powstaną kremowe lody.
	1		**Piana z białek** Ilość: 2 do 6 białek z jaj
	1		**Bita śmietana** Ilość: 200 do 400 g
	2	ok. 3 min	**Puszysty Milk shake (napój mleczny), niskokaloryczny** 500 ml mleka (3,5 % tłuszczu) 3 do 4 czubate łyżki proszku (rozpuszczalnego) o smaku owocowym lub waniliowym ● Mleko w kartoniku zamrozić na ok. 3 do 3,5 godzin (nie używaj szklanych butelek). ● Następnie ubij w misce na sztywną pianę. ● Następnie dodaj 3 do 4 łyżki proszku (rozpuszczalnego) i krótko zamieszaj.

Narzędzie	Zakres	Czas	Przepisy/składniki/przygotowanie
	2/P		**Orzechy, migdały** Ilość: 200 do 400 g ● Łupiny dokładnie usunąć, w przeciwnym przypadku noże stępię się. ● Siekać, aż do żądanego stopnia rozdrobnienia.
	2/P		**Purée z owoców lub jarzyn** (Przecier jabłkowy, szpinak, przecier marchewkowy, pomidorowy; surowy lub gotowany) ● Produkty i przyprawy włożyć razem do miksera i miksować aż do uzyskania purée.
	2		**Mleko waniliowo-bananowe** 2 banany 60 g lodów waniliowych (ok. 2 czubate łyżki) 2 paczki cukru waniliowego ok. 250 ml mleka ● Banany obrać, pokroić na kawałki i włożyć do miksera, dodać lody, cukier waniliowy i mleko.
	2		**Mleko czekoladowe** 80 g do 100 g czekolady ok. 400 ml gorącego mleka ● Czekoladę rozdrobnić w mikserze, dodać gorące mleko i krótko zmiksować.
	1 i 2		**Majonez** 1 jajko 1 łyżeczka musztardy 150 do 200 ml oliwy 1 łyżka soku cytrynowego lub octu 1 szczypta soli 1 szczypta cukru Wszystkie składniki powinny mieć taką samą temperaturą. ● Wszystkie składniki (oprócz oliwy) zamieszać kilka sekund na zakresie 1. ● Mikser przełączyć na zakres 2, oliwę dolewać powoli przez lejek i tak długo miksować, aż powstanie emulsja majonezu. Majonez spożyć w krótkim czasie; nie przechowywać.

Ekologia – Zadbajmy o środowisko

Każdy użytkownik może przyczynić się do ochrony środowiska. Nie jest to ani trudne, ani zbyt kosztowne. W tym celu:

Opakowanie kartonowe przekaż na makulaturę. Worki z polietylenu (PE) wrzuć do kontenera na plastik.



Zużyte urządzenie oddaj do odpowiedniego punktu składowania, gdyż znajdujące się w urządzeniu niebezpieczne składniki mogą być zagrożeniem dla środowiska.

Nie wyrzucaj urządzenia wraz z odpadami komunalnymi!

DANE KONTAKTOWE:

- **zakup części eksploatacyjnych – akcesoriów**
  http://www.zelmer.pl/akcesoria-agd/
- **salon firmowy – sprzedaż internetowa**
  salon@zelmer.pl
- **wykaz punktów serwisowych**
  http://www.zelmer.pl/punkty_serwisowe/
- **infolinia (sprzedaż, reklamacje, serwis)**
  801 005 500
  22 20 55 259

Producent nie odpowiada za ewentualne szkody spowodowane zastosowaniem urządzenia niezgodnym z jego przeznaczeniem lub niewłaściwą jego obsługą.

Producent zastrzega sobie prawo modyfikacji wyrobu w każdej chwili, bez wcześniejszego powiadamiania, w celu dostosowania do przepisów prawnych, norm, dyrektyw albo z przyczyn konstrukcyjnych, handlowych, estetycznych i innych.

Notes

Notes